NAPOLEON

SÉRIE AU CHARBON DE BOIS

LES EXPERTS EN GRILS À GAZ ET EN GRILS INFRAROUGES



GRIL AU CHARBON DE BOIS PROFESSIONNEL
PRO605CSS



Surface de cuisson : 850 po² (5440 cm²)

Couvercle équilibré, économiseur d'espace LIFT EASE[MC] et jauge de température ACCU-PROBE[MC]

Récipient à charbon de bois arrière pour cuisson sur tournebroche

Bac à charbon de bois ajustable qui offre différentes intensités de chaleur

Crochets à ustensiles intégrés

Deux séparateurs de charbon de bois

Porte d'accès frontale qui facilite le rechargement en charbon de bois ainsi que le nettoyage

Portes d'alimentation en air qui contrôlent la rapidité de combustion afin d'offrir une chaleur intense ou une chaleur réduite pour rôtir ou fumer les aliments

Construction solide en acier inoxydable

Poignées plaquées chrome




Portes d'alimentation en air



Bac à charbon de bois ajustable



Porte d'accès frontale



Récipient à charbon de bois arrière pour cuisson sur tournebroche

GARANTIE À VIE LIMITÉE DU PRÉSIDENT NAPOLEON



COMME LE BON RENDEMENT D'UN FOUR

Le couvercle équilibré LIFT EASE[MC] de Napoléon® permet un dégagement zéro à l'arrière du gril, ce qui vous laisse plus d'espace sur votre patio ou votre terrasse. Le couvercle étanche est conçu pour bien résister au vent. Ainsi, un maximum de chaleur est retenu à l'intérieur du couvercle à double paroi pour vous offrir une performance comme dans un four.



CÔTELETTES DE PORC DOUBLE ÉPAISSEUR ET SALSA DE MAÏS GRILLÉ

Seringue à marinades Napoléon®	1	1
Côtelettes de porc désossées environ 2 à 3 pouces d'épaisseur (227 g / 8 oz)	4	4
Épices à la cajun créole	¼ tasse	60 ml
Sauce à injection Buffalo	⅔ tasse	150 ml
Sauce à injection Buffalo	½ tasse	60 ml
Miel épais	⅓ tasse	75 ml
Salsa de maïs grillé		
Épices à la cajun créole		au goût
Maïs frais épluchés et soies enlevées	2	2
Huile d'olive	1 c. à soupe	15 ml
Oignon rouge moyen pelé et tranché en rondelles de ¼ po d'épaisseur	1	1
Poivron rouge tige enlevée et épépiné	1	1
Piment jalapeño	1	1
Coriandre fraîche hachée	1 c. à soupe	15 ml
Huile d'olive	¼ tasse	60 ml
Lime (jus)	1	1
Sel et poivre noir grossièrement moulu		au goût



Portions :
Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 20 à 30 minutes

1. À l'aide de la seringue à marinades Napoléon®, injecter le centre de chaque côtelette avec un quart de tasse de la sauce à injection Buffalo. Frotter les côtelettes avec les épices à la cajun créole, faire pénétrer l'assaisonnement dans la viande. Couvrir et réfrigérer jusqu'à utilisation.
2. Dans un petit bol, fouetter ensemble le reste de la sauce à injection Buffalo et le miel épais jusqu'à ce que le mélange soit homogène et lisse. Réserver.
3. Préchauffer le gril à feu moyen-vif.
4. Badigeonner légèrement les épis de maïs, l'oignon rouge, le poivron rouge et le piment jalapeño d'huile d'olive, puis assaisonner avec les épices à la cajun créole. Placer les légumes sur la grille et cuire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement grillés et tendres, soit environ 4 à 5 minutes. Enlever les légumes de la grille et laisser refroidir. Égrener les épis de maïs, puis couper l'oignon, le poivron rouge et le piment jalapeño en petits dés. Déposer dans un bol moyen avec 60 ml d'huile d'olive, le jus de la lime et la coriandre hachée. Bien mélanger et assaisonner, au goût, de sel et de poivre noir grossièrement moulu. Couvrir et réfrigérer jusqu'à utilisation.
5. Placer les côtelettes assaisonnées sur la grille et saisir de 2 à 3 minutes de chaque côté. Réduire le feu à doux-moyen, puis fermer le couvercle. Faire rôtir lentement de 10 à 12 minutes de plus, en retournant et en badigeonnant à l'occasion avec le mélange de sauce Buffalo et de miel. Cuire jusqu'à ce que le centre soit à peine rosé et que les jus qui s'en écoulent soient clairs. Badigeonner les côtelettes une dernière fois et retirer de la grille.
6. Servir immédiatement garnies de salsa de maïs grillé et accompagnées de sauce à badigeonner.

GRIL AU CHARBON DE BOIS PRO AVEC CHARIOT

NK22CK-C

RODEO CHARIOT

Surface de cuisson : 365 po² (2340 cm²)
Diamètre : 22,5 po (57 cm)





Grilles de cuisson avec rabats Réglable à trois niveaux



Jauge de température ACCU-PROBE™



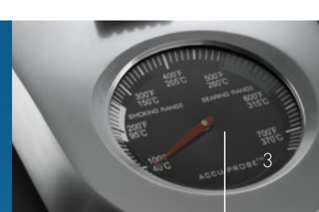
Diffuseur de chaleur en acier inoxydable



Couvercle ergonomique sur charnière



JAUGE DE TEMPÉRATURE ACCU-PROBE™
Vous donne une lecture instantanée de la température à l'intérieur de votre gril de façon sécuritaire, sans que vous ayez à soulever le couvercle. Cette jauge de température possède une large étendue de mesure allant de 0° à 370 °C (0° à 700 °F) qui indique aussi la zone de température idéale pour fumer et saisir les aliments.



GRIL AU CHARBON DE BOIS PRO AVEC PATTES
PRO22K-LEG

RODEO PRO

Surface de cuisson : 365 po² (2340 cm²)
Diamètre : 22,5 po (57 cm)

Couvercle sur charnière avec déviation sur le côté pour un usage plus sécuritaire

Grille à charbon de bois en acier de gros calibre

Couvercle et cuve en porcelaine émaillée noire de gros calibre

Récipient à cendres amovible de grande capacité en acier de gros calibre

Jauge de température ACCU-PROBE[MC] et porte d'évacuation d'air résistante à la rouille

Grille de cuisson en fonte avec rabats à trois niveaux de réglage pour une cuisson directe ou indirecte

Diffuseur de chaleur en acier inoxydable

Tablette en acier recouvert d'une peinture à base de poudre

Roues résistantes aux intempéries


Grilles de cuisson avec rabats


Jauge de température ACCU-PROBE[MC]


Récipient à cendres amovible en acier de gros calibre


Couvercle ergonomique sur charnière





LA SAVEUR DU CHARBON DE BOIS AVEC VOTRE GRIL À GAZ

Grâce au bac à charbon de bois optionnel de Napoléon®, vous pouvez maintenant jumeler l'agrément et la saveur du charbon de bois à votre gril à gaz Napoléon®. Il suffit de remplacer les plaques de brûleur par le bac à charbon de bois, d'ajouter du charbon de bois et de l'allumer avec votre brûleur à gaz. Pour plus de détails, consulter la page 9.



FROMAGE BRIE SUR PLANCHE DE CÈDRE ACCOMPAGNÉ DE PETITS FRUITS FRAIS

Planche de cèdre Napoléon® trempée dans l'eau pendant au moins une heure	1	1
Fromage brie	2 x 4 ½ oz	125 g
Fraises parées et coupées en quartiers	1 tasse	250 ml
Petits fruits frais bleuets, framboises ou mures	1 tasse	250 ml
Confiture de framboises	½ tasse	125 ml
Sauvignon Blanc	¼ tasse	60 ml
Poivre noir grossièrement moulu		au goût



Portions : 🧍🧍🧍🧍🧍🧍
Préparation : 1 heure
Temps de cuisson : 10 à 12 minutes

1. Faire tremper la planche de cèdre dans l'eau froide pendant au moins une heure.
2. Disposer les fromages brie à égale distance sur la planche de cèdre préalablement trempée. Combiner tous les petits fruits dans un bol à mélanger, y incorporer le vin blanc et la confiture, puis combiner en mélangeant délicatement. Assaisonner, au goût, de poivre noir grossièrement moulu.
3. Préchauffer le gril à feu moyen.
4. Déposer uniformément, par cuillerée, le mélange de petits fruits sur le dessus des deux fromages brie.
5. Placer la planche sur la grille préchauffée, puis fermer le couvercle. Faire cuire le brie sur la planche pendant 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que les côtés gonflent ou soient dorés. Retirer la planche de la grille. Servir accompagné de tranches de pain baguette frais ou de craquelins et, surtout, ne pas oublier les serviettes de table.

GRIL AU CHARBON DE BOIS
NK22CK-L



Surface de cuisson : 365 po² (2340 cm²)
Diamètre : 22,5 po (57 cm)




Jauge de température ACCU-PROBE™


Grilles de cuisson avec rabats


Poignée isolante


Crochet intégré pour couvercle



CROCHETS À USTENSILES EN ACIER INOXYDABLE

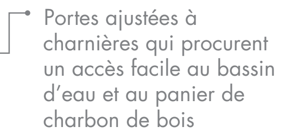
Ces pratiques crochets à ustensiles s'installent parfaitement autour de la bordure de votre gril au charbon de bois Napoléon®. Dorénavant, vos accessoires de cuisson préférés seront à portée de main pendant que vous cuisinez lors de vos réceptions.



GRIL POUR FUMAISON APOLLO®
AS300K

APOLLO

Surface de cuisson : 470 po² (3032 cm²)
Diamètre : 19 po (48 cm)



Couvercle supérieur contenant une barre horizontale avec cinq crochets pour suspendre le poisson, les côtes ou les saucisses

Oeillets à chaque niveau du gril qui donne un accès pour insérer une jauge de température

Portes d'alimentation en air qui offrent un excellent contrôle de la température

Portes ajustées à charnières qui procurent un accès facile au bassin d'eau et au panier de charbon de bois

Chaque chambre de cuisson (case) contient une grille de cuisson de 19 po

Gril Apollo® 3 en 1 pour fumaison sèche et humide qui agit aussi comme un gril au charbon de bois avec couvercle

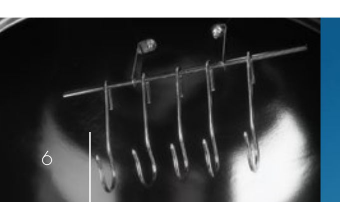

Poignée de couvercle solide



Portes d'accès pratiques


Portes d'alimentation en air


Portatif



CROCHETS À VIANDE/POISSON

Grâce à ces crochets, vous pourrez facilement suspendre les côtes, saucisses, poissons entiers, de même que de longues pièces de viande dans la chambre de fumaison. Et les portes d'accès permettent d'ajouter des copeaux ou des charbons de bois sans enlever le couvercle.



CÔTELETTES DE PORC FARCIES

Côtelettes de porc avec os environ 2 po d'épaisseur (285 à 340 g, 10 à 12 oz)	4	4
Épices à la cajun créole	2 c. à soupe	30 ml
Farce		
Tranches de pain multigrains grillées, refroidies, puis coupées en cubes de ½ po	3 tasses	750 ml
Chair à saucisse, style déjeuner, hachée	1 tasse	250 ml
Oignon blanc haché finement	½ tasse	125 ml
Céleri haché finement	¼ tasse	60 ml
Sauvignon Blanc	¼ tasse	60 ml
Sauce à l'ail grillé	¼ tasse	60 ml
Fromage mozzarella râpé	½ tasse	125 ml
Thym frais haché	1 c. à soupe	15 ml
Sauge fraîche hachée	1 c. à soupe	15 ml
Épices à la cajun créole	2 c. à soupe	30 ml

Portions :
Préparation : 20 à 30 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes

1. Dans un grand bol, combiner les cubes de pain, la chair à saucisse hachée, l'oignon et le céleri en dés, le Sauvignon blanc, la sauce à l'ail grillé, le fromage mozzarella râpé, le thym et la sauge hachés et les épices à la cajun créole. Bien mélanger.
2. À l'aide d'un couteau bien affûté, faire une incision de 2 à 3 po de profondeur dans le côté de chaque côtelette afin de former une pochette au centre et en prenant soin de ne pas couper la côtelette de bord en bord.
3. Farcir chaque côtelette avec 1/2 à 3/4 de tasse du mélange, bien tasser la farce à l'intérieur de chaque côtelette. Assaisonner les côtelettes de porc avec les épices à la cajun créole, bien faire pénétrer l'assaisonnement dans la viande. Placer les côtelettes farcies sur un plateau, couvrir et réfrigérer au moins une heure pour permettre à la farce de prendre.
4. Préchauffer le gril à feu moyen.
5. Faire griller les côtelettes de porc de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient grillées, retourner une fois pendant la cuisson. Enlever les côtelettes de la grille et les placer sur la grille supérieure, fermer le couvercle et laisser rôtir de 8 à 10 minutes de plus, en les retournant toutes les deux minutes et en les badigeonnant avec de la sauce à l'ail grillé, ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites et que la farce soit bien chaude. Retirer de la grille et laisser tiédir une ou deux minutes. Servir immédiatement accompagnées de sauce à l'ail grillé.

GRIL POUR FUMAISON APOLLO®
AS200K



Surface de cuisson : 402 po² (2593 cm²)
Diamètre : 16 po (41 cm)





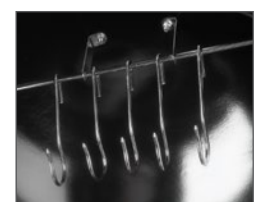
Jauge de température ACCU-PROBE™



Portes d'accès pratiques



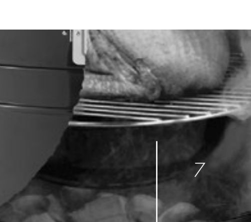
Poignée de couvercle solide



Crochets à viande/poisson

FUMAISON HUMIDE

Lorsque vous vous préparez à fumer de la viande ou du poisson durant un long week-end, n'oubliez pas que la fumaison humide est une excellente façon de générer de la chaleur, de dégager une légère vapeur et, ainsi, d'obtenir des aliments succulents et parfaits. Pour rehausser nettement la saveur, ajoutez un récipient contenant du jus d'orange ou du cidre de pomme.



ACCESSOIRES DE GRIL



Thermomètre numérique sans fil
70006



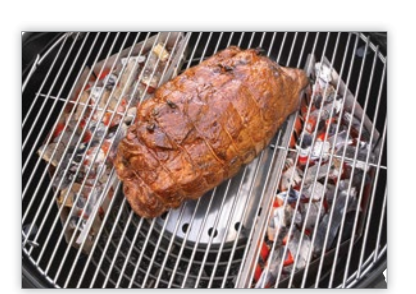
Gants résistants à la chaleur
62140



Ensemble professionnel de pierre à pizza et roulette
70001



Cheminée d'allumage
67800



Paniers à charbon de bois
67400



Crochets à ustensiles pour gril au charbon de bois NK22CK-L
55100



Grands plateaux d'égouttement
62008



Poêle à frire en fonte professionnelle
56003



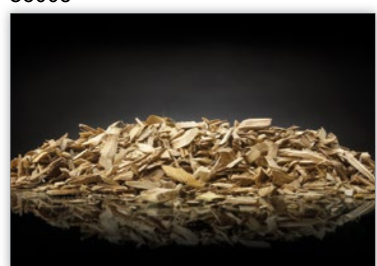
Housse pour gril Apollo® AS300K
63900



Housse pour gril au charbon de bois sur pattes
63910



Housse pour gril au charbon de bois avec chariot
63911



Copeaux de bois
Mesquite, érable, hickory, cerisier, pommier, tonneau de whisky

Visitez le napoleongrills.com pour découvrir notre gamme complète d'accessoires de grils Napoléon®.

DES GRILLADES EN TOUTE SAISON
Le secret du succès réside dans la préparation. Placez votre gril à l'abri du vent dans un endroit bien aéré, afin d'avoir une chaleur constante. Ne pas laisser la chaleur s'échapper en soulevant constamment le couvercle, utiliser plutôt un thermomètre.



LA CUISSON AU CHARBON DE BOIS SUR VOTRE GRIL À GAZ

Bac à charbon de bois exclusif
67731



Une exclusivité de Napoléon®! Le bac à charbon de bois optionnel vous permet d'aisément passer d'un mode de cuisson au gaz à un mode de cuisson au charbon de bois. Il suffit de remplacer les plaques de brûleur par le bac à charbon de bois, d'ajouter du charbon de bois et de l'allumer avec vos brûleurs à gaz. Remettez en place les grilles de cuisson et vous êtes prêt pour cuisiner au charbon de bois! Avant de commencer à vous servir du bac à charbon de bois, vous devrez déterminer la quantité nécessaire pour votre repas.

Environ une couche pour les biftecks ou les hamburgers et deux couches pour les rôtis ou les volailles. Placez suffisamment de briquettes dans le bac. Allumez le(s) brûleur(s) en dessous du bac à charbon de bois et laissez chauffer à chaleur intense, jusqu'à ce que les briquettes rougeoient, puis éteignez le(s) brûleur(s). Laissez les briquettes brûler jusqu'à ce qu'elles deviennent blanches en surface. À l'aide d'un ustensile à long manche, étendez les briquettes uniformément dans le bac.

Conseil : Ne jamais ajouter d'essence à briquet sur des briquettes allumées. Même s'il n'y a pas de flamme, la chaleur vaporisera l'essence à briquet, causant une poussée de flamme instantanée.



Vous voulez obtenir cette délicieuse saveur de fumée?

Profitez de ce goût exquis de viande fumée en utilisant votre propre gril et en mettant en pratique quelques conseils de Napoléon®. Lorsque vous utilisez un gril à gaz, il est préférable de faire tremper les copeaux dans la pipe à boucane vendue chez les détaillants Napoléon®. Ceci empêche votre gril de se remplir de cendres et de bloquer les orifices du brûleur. Si vous vous servez d'un bac à charbon de bois, vous pouvez déposer les copeaux directement sur les charbons déjà allumés ou dans la section à copeaux de bois du bac.

Emplissez la pipe en acier inoxydable de copeaux de bois. Placez la pipe dans l'eau au moins une demi-heure. Placez la pipe au-dessus du brûleur gauche et allumez-le. Déposez la viande sur la grille du brûleur droit sans toutefois l'allumer.
Vous cuisez donc vos aliments selon la méthode de cuisson indirecte ou de fumaison.

Fumez la viande durant plusieurs heures, le couvercle fermé. Pour obtenir le maximum de saveur, ajoutez des copeaux de bois frais imbibés à quelques reprises durant la cuisson ou utilisez deux pipes.

CHEMINÉE D'ALLUMAGE
Allumez aisément et rapidement votre gril au charbon de bois à l'aide de la cheminée d'allumage. Il suffit de disposer du papier journal froissé sous la cheminée et de remplir le compartiment principal de briquettes. Allumez ensuite le papier par les ouvertures inférieures et vous obtiendrez des charbons ardents parfaits pour la cuisson.

ANATOMIE D'UN GRIL PARFAIT

Jauge de température ACCU-PROBE[MD] et porte d'évacuation d'air résistante à la rouille

Poignée solide pouvant aussi servir de porte-serviettes

Couvercle et cuve en porcelaine émaillée noire de gros calibre

Grilles de cuisson en fonte avec rabats, réglables à trois niveaux

Couvercle sur charnière avec déviation sur le côté pour un usage plus sécuritaire

Diffuseur de chaleur en acier inoxydable

Récipient à cendres amovible de grande capacité en acier de gros calibre

Pattes en acier inoxydable

Quatre pattes solides dont deux munies de roues résistantes aux intempéries

Tablette de rangement pratique

PRO22K-LEG et NK22CK-C





SPÉCIFICATIONS	PRO605CSS	NK22CK-C	PRO22K-LEG	NK22CK-L	AS300K	AS200K
Couvercle équilibré LIFT EASE™	S	-	-	-	-	-
* Couleur du couvercle	a.i.	n	n	n	n	n
Jauge de température ACCU-PROBE™	S	S	S	S	S	S
Récipient à charbon de bois arrière exclusif pour cuisson sur tournebroche	S	-	-	-	-	-
Grilles de cuisson plaquées	-	-	-	S	S	S
Grilles de cuisson vaguées en fonte	S	S	S	-	-	-
Grille de réchaud	S	-	-	-	-	-
Roulettes à blocage EASY ROLL™	S	S	-	-	-	-
Tablette latérale rabattable	-	S	-	-	-	-
Crochet intégré pour couvercle	-	-	-	S	-	-
Couvercle sur charnière ergonomique	-	S	S	-	-	-
Poignée isolante	-	-	-	S	-	-
Récipient à cendres amovible en acier de gros calibre	-	S	S	S	-	-
Diffuseur de chaleur en acier inoxydable	-	S	S	S	-	-
Roues résistantes aux intempéries	-	-	S	S	-	-
Bac à charbon de bois ajustable	S	-	-	-	-	-
Portes d'accès pratiques	S	-	-	-	S	S
Portes d'alimentation en air	S	S	S	S	S	S
Chambres de cuisson (aussi disponibles séparément comme ajouts)	-	-	-	-	S	S
Garantie à Vie Limitée de Napoléon	S	S	S	S	-	-
ACCESSOIRES	**PRO605CSS**	**NK22CK-C**	**PRO22K-LEG**	**NK22CK-L**	**AS300K**	**AS200K**
Rôtissoire de qualité commerciale - 4 fourches	O	-	-	-	-	-
Gants résistants à la chaleur	O	O	O	O	O	O
Plateaux d'égouttement	O	O	O	O	O	O
Cheminée d'allumage	O	O	O	O	O	O
Crochets à ustensiles	-	-	O	O	-	-
Paniers à charbon de bois	-	S	O	O	-	-
Housse robuste	O	O	O	O	O	O
DIMENSIONS	**PRO605CSS**	**NK22CK-C**	**PRO22K-LEG**	**NK22CK-L**	**AS300K**	**AS200K**
Largeur totale en pouces (cm)	67 ½ (171)	44 ¾ (113)	23 (59)	22 ¾ (60)	19 ½ (50)	16 ½ (42)
Profondeur totale en pouces (cm)	24 ¾ (63)	28 ½ (72)	28 ½ (72)	27 ¾ (70)	19 ½ (50)	16 ½ (42)
Hauteur totale en pouces (cm) couvercle ouvert/couvercle fermé	49 ¼ (125) /59 ¼ (151)	41 ¾ (106) / 60 (152)	40 ½ (103) / 63 ¾ (162)	44 ½ (110)	47 ¼ (120)	41 (104)

S = standard O = optionnel * Couleurs de couvercle : a.i. = acier inoxydable, n = noir



Foyers encastrés • Grils au charbon de bois • Fournaises hybrides • Foyers extérieurs
Fournaises au gaz • Foyers au gaz • Foyers électriques • Accessoires • Poêles à bois

L'HISTOIRE

La compagnie vit le jour en 1976. Sous la direction de Wolfgang Schroeter, cette entreprise de fabrication produisait des rampes d'acier à Barrie, Ontario, au Canada. À cette époque, nul ne pouvait encore entrevoir l'avenir extraordinaire qui se profilait à l'horizon pour Wolf Steel limitée et éventuellement... Les Foyers et les Grils Napoléon®. Depuis la production de son tout premier poêle à bois, il y a plus de 38 ans de cela, Wolf Steel mise sur l'excellence en étant distinct et unique dans toutes ses réalisations. Le premier poêle à bois avait une porte double en fonte d'acier et fut produit dans une usine de mille pieds carrés. En 1981, le nom « **Napoléon**® » vit le jour et avec lui, le premier poêle à bois à porte simple utilisant une vitre en céramique Pyroceram à haute température, une première dans l'industrie. Ce fut la première de nombreuses innovations pour Wolf Steel ltée et au cours des années suivantes, la demande pour des poêles à bois Napoléon® augmenta au-delà des frontières de l'Ontario pour s'étendre au reste du Canada, aux États-Unis, en Europe et au Royaume-Uni. Napoléon® est une entreprise certifiée ISO 9001 - 2008 qui exploite actuellement une usine de plus de 1,4 million pieds carrés et qui emploie plus de 1000 personnes. Elle est la plus grande entreprise privée en Amérique du Nord oeuvrant dans le domaine des foyers au gaz et à bois (encastrés et poêles), des grils au gaz et au charbon de bois, des produits de divertissement extérieurs et des produits de chauffage et de climatisation.





7200, Route Transcanadienne, Montréal, Québec H4T 1A3
214 Bayview Drive, Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8
103 Miller Drive, Crittenden, Kentucky, USA 41030

TÉLÉPHONE : 514-737-6294 • TÉLÉCOPIEUR : 514-344-9925
napoleongrills.com
info@maxiflamme.com

Détaillant autorisé







Imprimé au Canada
ADBRCFL-FR 05/2014